



Comune di Pordenone

Settore II: Ristorazione Scolastica e Asili Nido

**“Capitolato Tecnico Descrittivo” specifico per la fornitura di:
LOTTO N. 4 - PASTA, RISO, OLIO E GENERI
VARI**

Periodo da settembre 2017 ad agosto 2020

C.I.G. 6916444E22

1) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE – QUALITATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le specifiche tecniche di seguito riportate si riferiscono ai prodotti alimentari che possono essere impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione dei pasti da servire ai bambini di scuole dell'infanzia e degli asili nido. Si sottintende che al momento della consegna tutti i prodotti alimentari devono rispondere alle normative comunitarie e nazionali vigenti in materia, con particolare riferimento alle norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità. Devono inoltre essere forniti nelle quantità richieste, presentare ottime caratteristiche igieniche e organolettiche ed essere privi di OGM. Di seguito le denominazioni dei prodotti alimentari richiesti:

1. “prodotto BIOLOGICO”

Devono essere ottenuti da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi dei Regolamenti CE n. 834/07 e 889/08 e s.m.i. devono essere assoggettati al regime di controllo ai sensi dei succitati Regolamenti tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati e l'etichettatura deve rispettare quanto sancito dal Regolamento CE 271/2010

2. “Prodotti da commercio equo-solidale”

Devono provenire da produzioni estere con garanzia del rispetto dei principi base di equità, trasparenza, rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborata ed approvata da Fairtrade Labelling Organizations – FLO e World Fair Trade Organizations – WFTO.

3. Prodotti accompagnati dalla dicitura “prodotto PAT”

Con il termine PAT (prodotti agroalimentari tradizionali) si intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali.

4. “prodotto CONVENZIONALE”

Con il termine “prodotto convenzionale” si intendono tutti gli altri prodotti non rientranti nelle tipologie precedenti.

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI RICHIESTE

Oltre a quanto sopra riportato la qualità complessiva *deve risultare da:*

- Imballaggi integri e senza alterazioni manifeste;
- Integrità del prodotto consegnato (privo di muffe, parassiti, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc.);
- Caratteri organolettici specifici del prodotto (colore, aspetto, odore, sapore, consistenza, ecc.).

GRUPPI MERCEOLOGICI

Tutti gli alimenti di origine animale dovranno essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti con bollo CE; tutte le fasi della filiera dovranno garantire il rispetto delle normative comunitarie di settore e le norme nazionali regolanti tali prodotti.

GRUPPO 1 : PRODOTTI BIOLOGICI o PAT o da COMMERCIO EQUO-SOLIDALE

BISCOTTI FROLLINI DI VARIO TIPO (al cacao, yogurt, latte, ecc.)– prodotto BIOLOGICO -

Il prodotto dolciario dovrà essere composto principalmente da: farina, zucchero, sostanze grasse (non olii o grassi idrogenati), latte, polveri lievitanti con aggiunta di cacao, yogurt, ecc..La confezione richiesta è di kg. 0,500 circa.

CONFETTURA DI FRUTTA FRESCA - prodotto BIOLOGICO -

Confezione richiesta è di circa g. 300 ottenuta con frutta tipo pera, pesca, albicocca. Il prodotto non deve contenere glutine.

CORN FLAKES - prodotto BIOLOGICO - In confezioni da gr. 350 circa

COUS COUS INTEGRALE - prodotto BIOLOGICO –

prodotto di semola integrale di grano duro di produzione italiana - confezione da g. 0,500 a max kg. 1

CRACKERS NON SALATI IN SUPERFICIE-prodotto BIOLOGICO-in conf. monodose da 25 g.

ESTRATTO VEGETALE - prodotto BIOLOGICO -

Si può presentare granulato o in polvere e non contenere grassi idrogenati e glutammato. In confezione da kg. 0,500 circa.

FARINA DI TIPO "0" e "1" – prodotto BIOLOGICO - La confezione richiesta è da kg. 1

FARINA DI MAIS PER POLENTA – prodotto PAT -

La farina di mais tradizionale o precotta deve essere di buona qualità: di colore giallo intenso, privo di OGM e non deve contenere glutine.

FARINA DI RISO – prodotto BIOLOGICO – privo di glutine in confezioni da g 250 a g 500

FARRO PERLATO - prodotto BIOLOGICO –

prodotto ottenuto con eliminazione della cuticola esterna e successiva abrasione con eliminazione di parte della crusca

FETTE BISCOTTATE – prodotto BIOLOGICO -

Prodotte con farina tipo 0, olio extravergine di oliva, malto d'orzo e sale. Non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole, in confezione da kg. 0,500 circa.

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI - prodotto BIOLOGICO - fornito in bustine e privo di glutine

LIEVITO DI BIRRA SECCO - prodotto BIOLOGICO - fornito in bustine.

MERENDINE – prodotto BIOLOGICO –

tipo Crostatine alla Frutta, Tortino alle Carote o allo Yogurt, Plumcake in monoporzione da g. 30/40 ca

MIELE DI ACACIA - prodotto BIOLOGICO -

Prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori di acacia. Deve essere di produzione nazionale e pertanto riportare sull'etichetta la dicitura "miele italiano". Confezione richiesta da circa g. 400.

MIGLIO DECORTICATO - prodotto BIOLOGICO –

prodotto ottenuto dal miglio con eliminazione della cuticola esterna - confezione da g. 0,500 a max kg. 1

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA e OLIO DI GIRASOLE - prodotti BIOLOGICI -

Devono essere ottenuti con spremitura a freddo. Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo d'impurità e avere sapore gradevole e delicato, adatto al gusto dei bambini. La confezione richiesta è da lt. 1 o 0,750.

ORZO PERLATO – prodotto BIOLOGICO -

il prodotto si deve presentare in grani di colore bianco-giallo paglierino - La confezione richiesta è da Kg. 1.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO – prodotto BIOLOGICO -

La pasta, di tipo anche integrale, deve possedere un aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla cottura (la pasta di formato piccolo deve resistere alla cottura non meno di 10 minuti, quella di formato grosso non meno di 15 minuti) e dopo la quale non deve spaccarsi né disfarsi e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso; dovranno essere consegnati tutti i formati richiesti e più idonei all'età dei bambini. Le confezioni da fornire sono da kg. 0,500, 1,00 e da kg. 5. Per bambini piccoli al di sotto di 1 anno dovrà essere fornita pasta molto piccola, tipo tempestina

POLPA di MELA o PERA FRULLATA – prodotto BIOLOGICO - confezione da g 100.

POLPA o PASSATA DI POMODORO – prodotti BIOLOGICI -

Il prodotto deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei. Confezioni da g. 700 o 1000.

POMODORI PELATI - prodotto BIOLOGICO -

Il prodotto deve presentare frutti, interi, a giusta maturazione, privi di marciume, di pelle e di peduncoli; Confezioni da gr. 700 o 1000.

PURE' DI PATATE IN FIOCCHI – prodotto BIOLOGICO -

Il prodotto a base di fiocchi di patate dovrà consentire di ottenere un composto omogeneo, cremoso, con sapore gradevole e caratteristico. La confezione richiesta è da kg. 0,500 o 1 circa.

RISO per risotti ARBORIO o PARBOILED - prodotto BIOLOGICO o prodotto convenzionale

Il riso richiesto, anche di tipo semintegrale, dopo la cottura deve mantenere caratteristiche organolettiche ottimali fino alla consumazione. Confezione da kg. 1 in sottovuoto.

SEMOLINO di GRANO DURO – prodotto BIOLOGICO -

Il prodotto deve contenere esclusivamente semola di grano duro in confezione di circa g. 200

SUCCHI DI FRUTTA VARIA – prodotto BIOLOGICO -

Debbono essere forniti in confezione da circa lt. 1 e con varietà di gusti (pera, mela, arancia, ecc.)

“PRODOTTI DA COMMERCIO EQUO-SOLIDALE”

CIOCCOLATO FONDENTE in confezione da kg 0,200 a 0,500 ca.

CACAO AMARO IN POLVERE in confezione da kg 1 ca.

ZUCCHERO DI CANNA CHIARO in confezione da g. 500.

GRUPPO 2: PRODOTTI CONVENZIONALI

ACETO DI VINO - prodotto convenzionale - confezione da Lt.1.

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE - prodotto convenzionale - in bottiglie di vetro da lt. 1

AMIDO DI MAIS -prodotto convenzionale- confezione da g.1000

deve presentarsi in polvere bianca molto fine, inodore e con aspetto farinoso.

BICARBONATO DI SODIO - prodotto convenzionale - in confezioni da Kg. 1.

CANNELLA MACINATA-prodotto convenzionale- in confezione da g. 28 a g.380 ca

CECI NATURALI -prodotto convenzionale- confezione da kg. 2,5 ca.

CONFETTURA FRUTTA FRESCA -prodotto convenzionale-

Confezione richiesta da kg 1 o kg 3,5, ottenuta con frutta tipo pesca, albicocca, fragole, ecc.

FAGIOLI CANNELLINI NATURALI -prodotto convenzionale - confezione da kg 2,5ca.

FARINA DI TIPO “0” o “00”– prodotto convenzionale -_La confezione richiesta è da kg. 1

FECOLA DI PATATE -prodotto convenzionale - confezione da g.1000

deve presentarsi in polvere bianca molto fine, inodore e con aspetto farinoso.

MANDORLE PELATE -prodotto convenzionale- deve avere origine CE- confezione da g. 500 e gr. 1000.

NOCE MOSCATA MACINATA -prodotto convenzionale- in confezione da g. 28 a g.380 circa

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE - prodotto convenzionale -

Deve essere di buona qualità, limpido e con assenza di difetti all’esame organolettico, in particolare per quanto attiene a odore e sapore. La confezione richiesta è da lt. 1.

ORIGANO IN FOGLIE MACINATE -prodotto convenzionale- in confezione da g. 28 a g.380 ca.

PANDORO – COLOMBA - prodotti convenzionali -

prodotti tradizionali senza canditi o uvetta, devono essere freschi e ben lievitati. Confezione cellophanata da g. 0,750 o da kg. 1.

PANE IN CASSETTA -prodotto convenzionale- in confezioni sigillate da g. 200 ca.

il prodotto deve presentarsi con sapore dolce tipico del pane, di forma rettangolare e consistenza soffice, di colore dorato e con il bordo più scuro.

PINOLI SGUSCIATI – prodotto convenzionale- deve avere origine CE.-confezione da g. 500 e g. 1000.

PREPARATO PER BUDINO- prodotto convenzionale-

Il prodotto potrà essere richiesto nei gusti vaniglia e cacao in confezione da g. 1000 ca.

SALE GROSSO e FINO IODATO - prodotti convenzionali -

Si richiede sale marino iodato, conforme al D.M. 255/90 ed s.m.i., in coerenza con le linee del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. La confezione richiesta è di Kg. 1.

SALE GROSSO COMUNE - prodotto convenzionale - confezione richiesta di Kg. 1

TE' NORMALE in bottiglie a perdere da lt. 1.5 o DETEINATO in filtri - prodotti convenzionali

TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO DI OLIVA - prodotto convenzionale proveniente da stabilimento CE.

Deve essere di prima scelta, presentarsi di colore chiaro e di trancio intero; essere poco salato e di gusto delicato. Confezioni da gr. 80 o da kg. 0, 600 o da kg. 1,5 circa.

UVA SULTANINA -prodotto convenzionale- deve avere origine CE- in confezioni da g. 500

VANILLINA PURA – prodotto convenzionale- confezionata singolarmente in bustine da g. 0,5 ca.

ZAFFERANO -prodotto convenzionale- confezionato in bustine singole da g. 0,1 ca.

ZUCCHERO SEMOLATO - prodotto convenzionale - confezione da Kg. 1.

ZUCCHERO A VELO VANILIATO -prodotto convenzionale- confezione da g. 0,500 a kg. 1

GRUPPO 3: PRODOTTI PER DIETE SPECIALI

“ PRODOTTI CERTIFICATI PRIVI DI GLUTINE” - prodotti CONVENZIONALI -

I prodotti senza glutine devono essere certificati secondo le normative specifiche.

Sono richiesti in confezioni singole o in piccole quantità.

BISCOTTI di vario tipo -prodotto certificato- richiesto in diversi formati in confezioni da g. 250 ca

CRACKERS -prodotto certificato- in confezioni monodose da 25 g.

FARINA per pane-pizza-dolci -prodotto certificato-

potrà essere richiesta con dicitura per “impasti dolci” ed “impasti salati”, in confezione da gr 500 ca

MERENDINE - prodotto certificato tipo Crostatine alla Frutta, Tortino alle Carote o allo Yogurt, Plumcake in monoporzione da gr. 30/40 ca

PANE IN CASSETTA -prodotto certificato- in confezioni da circa g. 180 ca.

PASTA di vari formati: -prodotto certificato-

deve possedere un aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione e alla cottura.

Devono essere resi disponibili vari formati per uniformare il più possibile il pasto del bambino celiaco con quello servito agli altri bambini. In confezioni da g.250 e g. 500.

“PRODOTTI A BASE DI SOIA o RISO”

HAMBURGER DI SOIA - prodotto convenzionale -

Gli hamburger dovranno essere di origine 100 % vegetale, da g. 75 ca. in confezioni da massimo 4 pezzi cad.

YOGURT DI SOIA ALLA FRUTTA – prodotto biologico

deve presentarsi liscio ed omogeneo e dovrà essere fornito in vasetti da g. 125. Si richiede un prodotto completamente omogeneizzato che non dovrà contenere frutta sminuzzata all'interno del composto

LATTE DI RISO - – prodotto biologico

bevanda a base di riso in confezione da lt. 0,5 o lt. 1.

“PRODOTTI PRIVI DI LATTE E UOVO” prodotti CONVENZIONALI -

BISCOTTI : prodotto certificato richiesto in diversi formati in confezioni da g. 250 ca

MERENDINE-prodotto certificato- tipo Crostatine alla Frutta, Tortino alle Carote o allo Yogurt, Plumcake in monoporzione da g. 30/40 ca

Nel corso della fornitura potranno essere richiesti prodotti aggiuntivi per diete speciali o per indicazioni o direttive fornite dall'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 5 “Friuli Occidentale” – Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, qualora la stessa A.A.S.n.5 attribuisca alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini.

2) PREVISIONE DI CONSUMO PRESUNTO ANNUO E PREZZI UNITARI
Servizio di ristorazione scolastica e asili nido

prodotti Biologici o Pat o da Commercio Equo-solidale	unità di misura	MENSE	ASILI NIDO	TOTALE	COSTO UNITARIO PRODOTTI BIOLOGICO o TRADIZIONALE	SPESA COMPLESSIVA IVA ESCLUSA
biscotti frollini	kg.	1200	45	1245	5,25	6536,25
cacao amaro in polvere	kg.	4		4	14,40	57,6
cioccolato fondente	kg.	3	0,6	3,6	14,40	51,84
confettura di frutta	kg.	40	22	62	7,44	461,28
corn flakes conf. 375	kg.	0	11	11	5,59	61,49
cous cous di semola integrale	kg.	20	1	21	4,7	98,70
cracker non salati	kg.	40	1	41	6,07	248,87
crostatine di frutta	n.	20		20	0,41	8,20
estratto vegetale	kg.	10		10	15,52	155,20
farina 0 o tipo 1	kg.	300	100	400	1,48	592,00
farina di riso	kg.	2	1	3	5,85	17,55
farina di mais	kg.	70	10	80	1,63	130,40
farro perlato	kg.	30	1	31	4,80	148,80
fette biscottate	kg.	10	30	40	7,12	284,80
lievito di birra secco (conf. da n. 2)	n.	100	20	120	0,84	100,80
lievito in bustine per dolci (conf. da n. 2)	n.	150	50	200	0,87	174,00
Miele di acacia	kg.	3	1	4	8,49	33,96
miglio decorticato	kg.	20	4	24	4,61	110,64
olio extra vergine d'oliva	lt.	750	67	817	9,33	7622,61
olio di semi di girasole	lt.	15	6	21	4,88	102,48
orzo perlato	kg.	30	30	60	3,1	186,00
pasta di semola di grano duro	kg.	2.000	280	2280	1,95	4446,00
pasta integrale	kg.	200	20	220	2	440,00
plumcake o tortino	n.	20		20	0,37	7,40
polpa di mela frullata	pz	100	100	200	0,15	30,00
polpa di pera frullata	pz	100	50	150	0,17	25,50
polpa o passata di pomodoro	kg.	700	100	800	1,85	1480,00
pomodori pelati	kg.	300		300	1,31	393,00
purè di patate in fiocchi	kg.	100		100	17,22	1722,00
riso arborio	kg.	100	100	200	1,87	374,00
riso parboiled	kg.	1000	20	1020	2,79	2845,80
Semolino	kg.	20	16	36	3,05	109,80

succo di frutta varia	lt.	50	0	50	2,02	101,00
zucchero di canna chiaro	kg.	100	20	120	3,2	384,00

29541,97

prodotti convenzionali	unità di misura	MENSE SCOLASTICHE	ASILINIDO	TOTALE	COSTO UNITARIO PRODOTTO CONVENZIONALE	SPESA COMPLESSIVA IVA ESCLUSA
aceto di vino da lt. 1	lt.	100	40	140	0,65	91
acqua oligominerale naturale	lt.	0	20	20	0,37	7,4
amido di mais (conf da 1 kg)	conf	6		6	2,05	12,3
bicarbonato di sodio	kg.	5	7	12	2,33	27,96
cannella macinata	kg.	1		1	5,6	5,6
ceci naturali da 2,5 kg	pz	16		16	2,15	34,4
colomba celophanata	kg.	60	4	64	3,66	234,24
confettura frutta da 3,5 kg	pz	50		50	12,12	606
fagioli cannellini naturali da 2,5 kg	pz	24		24	2,85	68,4
farina 00 o 0	kg.	100	40	140	0,7	98
fecola di patate (conf da 1kg)	conf	5		5	1,95	9,75
mandorle pelate	kg.	3		3	13,65	40,95
noce moscata macinata	kg.	1		1	15,3	15,3
olio di semi di arachide	lt.	30	0	30	2,05	61,5
origano in foglie macinato	kg.	2		2	7,1	14,2
pandoro celophanato	kg.	60	4	64	3,85	246,4
pane in cassetta	kg.	100		100	4,48	448
pinoli sgucciati	kg.	12	1	13	75,4	980,2
preparato per budino	kg.	6		6	3,15	18,9
riso superfino par-boiled	kg.	10		10	1,42	14,2
sale grosso comune	kg.	0	10	10	0,37	3,7
sale fino o grosso iodato	kg.	310	23	333	0,56	186,48
succo di mela	lt.	50		50	1,39	69,5
te deteinato in filtri	kg.	2		2	28,92	57,84
te in bottiglia	lt.	20		20	0,59	11,8
tonno in scatola da kg. 0.080	kg.	4	1	5	8,27	41,35
tonno in scatola da kg. 1730	kg.	60		60	6,84	410,4

uva sultanina	kg.	6		6	4,2	25,2
vanillina pura (conf da 50 pz)	conf	4	1	5	5,65	28,25
Zafferano (bustina da 0,1gr)	pz	100		100	0,47	47
zucchero a velo/vanigliato	kg.	6		6	2,05	12,3
zucchero semolato	kg.	100	15	115	1,02	117,3
						4045,82

PRODOTTI PER DIETE SPECIALI						
prodotti	unità di misura	MENSE SCOLASTICHE	ASILI NIDO	TOTALE	COSTO UNITARIO PRODOTTO CONVENZIONALE	SPESA COMPLESSIVA IVA ESCLUSA
biscotti senza glutine	kg.	2	0	2	8	16
biscotti senza latte e uovo	kg.	2	0	2	6,05	12,1
crackers senza glutine	kg.	1	0	1	26,3	26,3
farina senza glutine pane/pizza	kg.	2	0	2	4,66	9,32
farina senza glutine per dolci	kg.	2	0	2	5,4	10,8
hamburger di soia	kg.	1	0	1	14	14
Latte di riso bio	lt.	5	0	0	2,20	11
merendine senza glutine da gr 30	pz	20	0	20	0,77	15,4
merendine senza latte e uovo da gr 30	pz	20	0	20	4,65	93
pane in cassetta senza glutine	kg.	1	0	1	12,48	12,48
Pasta senza glutine formati vari	kg.	2	0	2	3,8	7,6
yogurt di soia bio da 125gr	pz	20	0	20	0,81	16,2
						244,2
TOTALE COMPLESSIVO ANNUO IVA ESCLUSA						€ 33.831,99
TOTALE PERIODO APPALTO SETTEMBRE 2017 – AGOSTO 2020 - IVA esclusa						101.495,97

I quantitativi sopra indicati sono da intendersi come limite presunto riservandosi l'Amministrazione Comunale la facoltà di variare i quantitativi stessi tra le diverse tipologie di prodotti alimentari.

3) CONSEGNA E TRASPORTO

La merce dovrà essere consegnata **almeno due volte la settimana dalle ore 7.00 alle ore 9.00**, alla presenza dei cuochi comunali, all'interno dell'edificio, nelle quantità stabilite dai responsabili dei relativi servizi presso le seguenti cucine comunali:

- Scuola dell'infanzia Viale Libertà
- Scuola dell'infanzia Via Fiamme Gialle
- Scuola dell'infanzia Via Vallenoncello
- Scuola dell'infanzia "Vittorio Emanuele II" in Viale Martelli
- Asilo nido "Il Germoglio" in Via Auronzo
- Asilo nido "L'Aquilone" in Via General Cantore

L'Amministrazione si riserva la facoltà di variare l'ubicazione ed il numero dei punti di consegna sopra indicati.

Il trasporto deve essere eseguito nel rispetto delle normative vigenti in materia; si richiama in particolare quanto previsto dal DPR 327/80 ed s.m.i. riguardo le temperature previste per la conservazione degli alimenti e i requisiti a cui debbono rispondere i mezzi di trasporto.

Sono a carico del fornitore le spese di imballo, trasporto ed i relativi rischi.

4) CONTROLLO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO

Il Comune vigilerà sul servizio di fornitura per tutta la durata dell'appalto per accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente documento e di quanto sottoscritto in contratto. Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite con le modalità sotto riportate.

Al fine di garantire la maggiore efficacia del controllo, l'Impresa è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare si prevedono due tipi di controllo:

- *controllo tecnico-ispettivo* svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati dall'Ente riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei prodotti alimentari consegnati rispetto a quanto previsto in contratto, il rispetto dei tempi di consegna e delle modalità e mezzi di trasporto utilizzati, nonché tutti gli aspetti regolati dalle norme comunitarie e nazionali vigenti in materia. Verranno inoltre avviate attività di monitoraggio per rilevare la soddisfazione dei bambini e, valutate le risultanze, verranno concordate con la ditta le possibili azioni correttive o migliorative da adottare.
- *facoltà* dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e chimico-fisiche sui prodotti forniti dalla ditta con prelievo diretto presso le cucine comunali.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati qualora si ravvisino irregolarità nell'espletamento delle forniture l'Amministrazione comunale procederà secondo quanto previsto all'art. 19 – Penali – del Disciplinare Amministrativo.

Agli effetti del controllo qualitativo e quantitativo, la firma apposta per ricevuta sul documento di trasporto al momento della consegna non esonera il fornitore dal rispondere di eventuali contestazioni che potessero insorgere all'atto dell'immissione del prodotto al consumo.

La merce contestata per qualità e quantità dovrà essere sostituita a cura e spese della Ditta e, se non ritirata immediatamente, la stessa viene conservata nei locali della struttura a disposizione della ditta per il suo ritiro. L'Amministrazione Comunale non assume responsabilità alcuna per il deprezzamento o l'eventuale deterioramento della suddetta merce.

L'Amministrazione comunale si riserva inoltre la facoltà, nel periodo di fornitura, di concordare con la ditta, nell'ambito della stessa matrice alimentare, i prodotti da sottoporre ad analisi secondo il numero e il programma di svolgimento offerto in sede di gara nell'area qualità e indicati nell'allegato "2 offerta analisi di laboratorio sui prodotti forniti".

5) SISTEMA AUTOCONTROLLO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E TRACCIABILITA'

La Ditta aggiudicataria è tenuta a porre in essere in tutte le fasi/attività previste nel presente appalto quanto sancito dal Regolamento 852/2004/CE recante requisiti generali e specifici in materia di igiene dei prodotti alimentari, autocontrollo e HACCP.

La ditta dovrà inoltre aver attivato un sistema di sicurezza alimentare che garantisca la tracciabilità degli alimenti forniti alle cucine comunali secondo quanto sancito dal Regolamento 178/2002/CE del Parlamento e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della

legislazione alimentare in materia di rintracciabilità e responsabilità e specificato dall'Accordo Stato Regioni del 28.07.2005 "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" volto all'attuazione del sopracitato Reg. 178/2002/CE.

In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima della firma del contratto, con opportuna delega scritta, un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto della Ditta medesima, la qualifica di "**Responsabile dell'Autocontrollo**" che sarà tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti di legge in materia di autocontrollo, di igiene dei prodotti alimentari e di tracciabilità.

Pordenone, marzo 2017

IL DIRIGENTE DEL SETTORE
Patrizia Mauro

Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: PATRIZIA MAURO

CODICE FISCALE: MRAPRZ55C45B180E

DATA FIRMA: 15/03/2017 13:06:12

IMPRONTA: 034FC0114263976C4FA952C503E49C2BD664B2FA07F69460016E159A62781E13
D664B2FA07F69460016E159A62781E13C1A6CDAF34C8E06A3A340B430918DD4D
C1A6CDAF34C8E06A3A340B430918DD4D5B7ECBFDEF9CED6393F78BB31C9F4364
5B7ECBFDEF9CED6393F78BB31C9F4364A244CB03C0F4232E7A4D8329DFD98992